

DOMAINE ADRIEN BERLIOZ

Cuvée Des Gueux blanc

Couleur : blanc

Appellation : I.G.P. Vin de Savoie Blanc

Cépage : Jacquère, Altesse

Âge des vignes : 15 ans

Densité : 8000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Nom des parcelles : Les Châteaux et les bugnons

Type de sol :

Les Châteaux : Argilo – limoneux calcaire, roche mère à 15 cm

Exposition: Sud Ouest / Pente: 40 %

Les Bugnons : Argilo-limoneux – exposition Sud



L'élisir «des gueux» est né de la sueur de paysans édentés de ce hameau paisible où vivent quelques irréductibles terreux. Le jour au milieu de paysages féériques, la nuit sous les sartos, ils s'accourent sur des bossons comme derniers remparts avant une chute probable. Là, ils se rappellent les histoires de ceux qui les ont agréablement inspirés pour quelques pages d'une vie trop vite écoulée à s'appliquer au métier passionnant de vigneron.

Mode de culture :

Certifié AB par Ecocert

Pulvérisation préparation 500P et 501

Purin et décoction de plantes, Soufre et Cuivre

Vinification / Élevage :

Récolte : Manuelle, transport du raisin en caisse, il doit arriver intact à la cuverie

Vinification : Pressurage direct à l'abri de l'air

Descente à la cuve par gravité

Débourbage statique

Départ en fermentation spontanée par les levures indigènes

Élevage en cuve

Température de dégustation : 13°

Dégustation :

Couleur affirmée à la robe paille claire.

Le nez brioché dans l'approche dévoile une expression subtile où le fruit compoté se mélange aux notes d'épices : Mie de pain, silex et civette, rose, muscat, orange confite et pêche cuite.

La bouche associe la vivacité à la douceur dans une présentation nerveuse engageant la fraîcheur fleurie de l'aromatique, la minéralité fine et précise et l'habillage tendre de la finale.

Plats conseillés : En apéritif. Viandes blanches, poissons en sauce, fromage de chèvre, desserts

Garde : 10 ans